和食処　徳竹　料理教室

FAX 03-6280-4484

お申し込み確認のご連絡をさせていただきます。文字は濃く、はっきりとお書きくださいますようお願い致します。

万が一、ご連絡が無い場合には、お手数ではございますがお問い合わせ下さい。

※FAXで送られる場合は用紙の裏、表をよくお確かめください。
詳しくは、お持ちのFAXの取扱説明書をご覧ください。

～個人情報の管理について～

料理教室のお申し込みの際におうかがいするお名前、住所、電話番号などの個人情報は、流出が起きないよう責任者を定め、十分な管理を行っています。利用目的を逸脱して個人情報を利用したり、第三者に提供することはありません。また、お客様あてに料理教室のパンフレットや通信販売のカタログなどをお送りすることがあります。不必要な場合はお申し出いただければ、中止いたします。

申込用紙

受付　　年　　月　　日

ふりがな 氏　名 （男・女）	住　所（〒　　）
携帯電話	
メールアドレス	自　宅 電　話
日中の連絡先	

★ご希望クラスに〇印をつけて下さい。

★お持ち帰り追加数もご記入下さい（一人前につき1,050円）

日　　程	〇印 (5,250円)	追加数 (1,050円/1人前)	献　　立
10月 1日（土） 08:00～		人前	築地市場見学～寿司ネタ購入と寿司作り 8:00 築地市場内『波除神社前集合』 ※この回は、お持ち帰りはありません。
10月22日（土） 08:00～		人前	
11月 5日（土） 14:00～16:00		人前	レバーペースト、大根の白菜巻き、合鴨のワイン蒸し、 牡蠣のオイル漬け（オリーブペースト添え）
11月19日（土） 14:00～16:00		人前	
12月 3日（土） 14:00～16:00		人前	海老の生姜煮、松前漬け、百合根まんじゅう、 白味噌のお雑煮（つくね、大根、人参、牛蒡）
12月10日（土） 14:00～16:00		人前	

※ご郵送される場合はコピーをして保管して下さい。

和食処　徳竹　料理教室

FAX03-6280-4484